

阿根廷尤物

農委會 蕭泉源
沙志一



阿根廷魷魚

加工魷魚絲產品的市場
消費量已近飽和，有待新產
品來開發更大的市場。



清潔美觀的冷凍魷胴體、新口味的裹粉魷魚
圈、烤魷魚串等，已上市銷售，這些阿根廷尤物
正拿出渾身解數，要你深深愛她！

民國69年以前，我國魷魚產量很
少，國內消費的魷魚多自韓國
、日本進口，當時韓國魷魚的身價正如
韓國人蔘一樣是國人心目中的稀貴品，

但最近10年來，由於國產魷魚產量大增
，韓國貨已銷聲匿跡，代之而起的是我
國漁船遠赴阿根廷外海所捕撈的魷魚。
我國魷魚業之發展，始自民國61年

六畜興旺 魚蝦滿筐



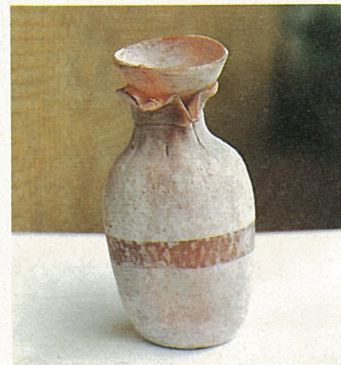
豐年漁牧叢書

全省書局有售

書籍目錄函索即寄

每次郵購另收郵資45元





魷魚乾做成的酒杯

烤魷魚串
裹粉魷魚圈

，當時是由前農復會輔導海洋漁業開發處所屬 200 噸級榮忠號漁船在日本海及紐西蘭海域嘗試魷釣作業成功後，業者在政府大力輔導之下，紛紛新建或改造舊船從事魷漁業。至民國 66 年，由於各國相繼宣布 200 浬經濟海域，使我國突然失去原有的魷魚作業漁場，所幸政府輔導業者即時開發了西北太平洋公海漁場以為取代，並與紐西蘭達成漁業合作

，使魷漁業得以繼續發展。民國 72 年阿根廷外公海漁場的開發成功更加速了魷漁業的發展，至今，我國魷魚產量已高達 14 萬多公噸，約佔總漁產量的十分之一，魷漁業的發展已在我國漁業史上寫下璀璨的一頁。

現有的 3 個魷魚漁場中，紐西蘭漁場因為入漁費用負擔過重，且漁獲效率較差，自 75 年以後已無漁船前往作業； →

水產養殖

介紹鱧魚、塘虱魚、鯰魚、福壽魚、虱目魚、花跳、歐洲鰻、草蝦、蟳、蚶、文蛤、牛蛙、龍鬚菜、鱸魚、泥鰍、田螺、草魚、鰱、香魚、蜆、烏魚、九孔、虹魚、石斑魚、紅目鱸、鱖等養殖技術及魚類食譜，附照片說明。
18×17(公分) · 250頁 180元

家畜家禽衛生

介紹牛、羊、豬、雞、鴨等病因、病狀、防治法及禽畜衛生管理注意事項。
13×19(公分) · 495頁 170元

肉鴿飼養

介紹肉鴿品種、鴿舍設計、籠飼設備、飼養器具、飼養管理、繁殖配對、選種方法、疾病防治及肉鴿食譜。
13.5×21(公分) · 56頁 65元

火雞飼養

介紹火雞品種、種蛋孵化、火雞舍建築設備、飼養管理、飼料調配、疾病防治、火雞銷售方法及火雞食譜。
18×17(公分) · 112頁 140元

豐年社

台北市溫州街14號 電話(02)3628148 郵政劃撥0005930~0

阿根廷 魷魚食譜

農委會漁業處 提供

鐵板燒魷魚



材料：

魷魚 2 尾、洋蔥半粒（切絲）、炸油適量、九層菜少許。

① 太白粉適量、醬油適量、香油適量、水 2 湯匙。

作法：

1. 魷魚去膜、內臟洗淨切開成片狀，由內面以斜刀切交叉花紋，再切片

（約 3 公分寬）。

2. 炒鍋起油，魷魚片洒上少許太白粉，投入油中略炒，盛盤備用。

3. 另用油 3 匙炒香洋蔥絲，並倒入 ① 料綜合調味料大火煮滾，即熄火。盛於碗中備用。

4. 將鐵板燒熱後淋下 2 湯匙熱油並放上魷魚片，迅速淋下第 3 項調味汁於魷魚片上，洒上九層菜少許，待熱氣稍退後，即可食用。

香烤蜜汁魷魚排

材料：

魷魚排 2 片、檸檬 2 片、椒鹽或番茄醬少許。

① 白砂糖 2 匙、塩 ¼ 匙、蜂蜜 ½ 匙、醋、酒少許。

作法：

1. 魷魚排解凍後，以 ① 料混合調勻

→ 西北太平洋公海漁場所產的赤魷約佔 2 萬噸，赤魷體大肉厚，主要加工製成魷魚絲及調味魷魚片等，因產量不大，行銷尚無問題；而西南大西洋福克蘭群島附近海域所產的阿根廷魷魚產量則高達 12 萬噸，利用其生產的傳統式加工品，如魷魚乾、魷魚絲，以及作為魚餌外，餘約 5～8 萬噸則需仰賴外銷。但由於外銷市場變動甚大，魚價不穩定，如何擴大阿根廷魷魚的國內消費市場，以降低其對國際市場的依賴度，乃成當務之急。

由於阿根廷魷魚表皮色澤較深，且墨汁易流出污染魷體，目前以生鮮方式供應市場的數量不多，而其傳統加工產品的市場亦已達飽和，因此農委會、省漁業局、高雄市漁管處共同輔導台灣區魷魚公會，協助業者開發生產半處理的冷凍魷胴體（去頭及內臟後剝皮）或非傳統式加工品，如裹粉魷魚圈、烤魷魚

串等，並透過媒體宣傳、各種促銷活動，以拓展國內消費量。

在美國，促銷魷魚可說用盡了各種奇招。魷魚、章魚被西方人視之為魔鬼魚（Devil fish），為消除消費者對魔鬼魚的害怕心理，美國業者乃以“Calamari”代替“Squid”（魷魚）作為菜單名稱，“Calamari”較有羅曼蒂克的氣氛，對消費者改變魷魚形象確有幫助。同時並大量印製俊男美女身上披滿魷魚的宣傳海報，目的均在減輕美國人對魷魚的恐懼感。

我國魷魚船隊千里迢迢遠赴拉丁美洲捕撈魷魚的壯麗史實，很多國人並不知道，因不了解，對漁民們千辛萬苦載回的阿根廷魷魚也就少了一份關心與喜愛，為此，漁政單位正透過傳播公司利用各種媒體，希望能使國人認識那熱情洋溢的阿根廷尤物，進而愛上它。 ■